HORNO CONVECTOR MIXTO (VAPOR DIRECTO) A GAS, 6XGN1/1
COMBI PLUS 6.1 G

Ref: 1101.220.029
Magnus



La pantalla táctil de los hornos Combi Plus facilita su uso y programación, haciéndolos extremadamente rápidos. Es posible programar el inicio de la cocción a la hora deseada, ofreciendo al operador varias opciones que hacen el trabajo diario más flexible y sencillo. El horno permite el inicio rápido de cualquier operación en solo 3 pasos simples y está equipado con un ventilador de 6 velocidades con inversión de marcha automática. Además, incluye funciones de precalentamiento y enfriamiento rápido de la cámara. Con capacidad para memorizar hasta 100 recetas, cada una con hasta 5 fases, el horno también ofrece funcionalidades como la función de regeneración y la opción «Mantener Plato Caliente».

Estructura exterior y cámara en acero inox.

Pantalla LCD con controles intuitivos de fácil utilización.

Función Multiproducto y Multitemporizador: permite programar tiempos diferentes para cada bandeja.

Cámara con cantos redondeados para fácil limpieza.

Puerta con asa atérmica y vidrio doble temperado y autoventilado, garantizando una temperatura baja en el exterior de la puerta.

Ventilador de 6 velocidades con inversión de marcha.

Modo convección: temperatura regulable de 40 a 250ºC.

Modo vapor: temperatura regulable de 40 a 100ºC.

Modo mixto: temperatura regulable de 40 a 250ºC.

Capacidad para 6 bandejas GN1/1 (disponible kit opcional 60x40 cm).

De serie, incluye 1 envase de detergente, 1 rejilla GN1/1, ducha retráctil, control de humedad, 5 tipos de lavado (rápido, enjuague, corto, medio y largo), conexión USB para cargar y descargar recetas, datos HACCP y actualizaciones de software, además de una sonda de núcleo multipunto.

CARACTERÍSTICAS

Dimensiones (LCA)	890x795x720 mm
Dimensiones de la cámara (LCA)	630x440x490 mm
Potencia total	12.5 kW
Voltaje	230V/1/50Hz
Consumo gas (G20)	1.322 m3/h
Distancia entre rejillas	70 mm
Peso	140 kg